

Para 4 personas



- 1 Ponga los mejuliones ansplos co agua fría durante 2 hisras. Descelte aspuellos que estén abierras. Caliente el virro y la cebota en una cacetesa grande. Insurprise los insepllones. Upo la cacetesa y sacrudata de 3 a 5 manatos o fuego facric. Transcuerados 3 calnutas, empocos a respotes mejulianes abierras, y reserveles. A too 5 manatos describe los que aún esten cerrados. Reserve la poercia de virro y cobolla.
- 2 Cadrenne la mittad del acente en una sarien grande. Segue el pullinguij napel alscirbente y valteelo derante 5 minutos. o hasta que este dorado Retirelo y reservely. Agregie ties gambas, les calamares y el pescado a la surten y sultócios durante i minuto. Reservoires 3 Cabente el aceito restanto en la sarten. Attada la otraceballa, el bacon, el ajon el pimienta Reheguelo todo dorages 5 minutes, o basia que la este ticom. Encorpore el tomare, los guisantes, el chargo o el popperum, la primienta de

12 mejiliones, rustados y nin las barbas

V₃ trop de vina blanca 1 cobollo roja pequeña, picada

Ineu de éculte de ultea
 pechaga de polito
 perpueño, en dados

250 g de gambos cendos políticos y sin litto intestinal

98 g de calamates en nos 90 g de percudo binaco sin espinas, en tracas

 vehodo zaja preparta adicional, financente pienda

) lancius de hucon pleadu

4 diestes de ajo mariarendos I pindento mje pograđu. Romomie plando

I transte, pelado, sin semiliar y picado V₂ taen de galamico frescus o congelados 90 g de chariza o pepperont, en rodajas nos pipes de planicata de Carena

) (non de acror de grann large

'r₄ curbarudita de azalnio en polso

2 tazas de caldo de pullo cultente

2 vacturados de perejil Eroseo, piendo

Caveria y sazonelo con sal y pomienta al rosto. Ayricene la nececia de cebracia y vimo y terrineva. Ariada el arros y naceche bies, tradici los ongressentes.

4 Dilaya el mafrán en histaro de caldo securpôrelo a la preparación junto con el vesto del caldo y mercio bien. Lievelo a chulturan, hape el forgo al quanta y cascado, durante 15 minutes, un tursir ni remover.

5 Disponza el pollo, las gambas, los calamares y el pescado comina del arroz. Coo una cuchaza de madera, enerche estos ingredientes com el arroz, tape la cacyreta y presongue la cocción o fungo.

anso da 10 a 15 ministros, o hasta que el arora esté tierno y el mantson ambilo. Se el arrora atra no usiá cocido, arada un poco más de caldo y quézalo hasta que lo absorba. Sirva la puella en platos, disponga los implicios encursa y espelvoree con perejú.

Nata Seria conveniente que comprara mas meullones de sus maicades en la tabla de meredientes para reemplazar aquellos que no se abran. Puede preparar este plazo con nacillames de roca o de viveza.





Retter for inepillation de la cateriolit il medida que le abrair Descrip agnethis que un se abrun.



Doneba el azapan ou el caldo y sunda esta preparación a la cuesteda. Remueva fuen.

- 000 - 000

000-1000-000-000-000-000-000-

Dolmades

the second secon

L'empo de preguiración. f fram + I hors en remoin l'impo de acertion: 63 minutes

Para umas 35 unidades



- Empagne lus ho as de parra en ugua Tria y dejesas enremiajo durante l'Jiora enagua caltenta. Coloque circoo seis higas en la base de una caravida grande de Semio DOMEST.
- 2 Caliente lo taza de aceite en una caserola pespecha da fonda pevado. Añada la ceboliz y rehogueta a fuego iento durante 5 minutos. Retire la encerola del finego, tapela y espere 5 minutes. linospose el arroy, las cebalietas y las hierbas mezdelo bien y sazdnešu. al gusto con sal y minienta.

J Disponga una finia de parra

com la nervadura finisa arriba

en up plato o en opa tabla.

250 g de finjus de paren ext saliminers.

Va turan de novelte de seliva-2 celuilles grandes.

fignamente plandes

National de prope de graper corin

6 celullotes, flaggrente picadae

Vetura de cueldo fresen. picade armeso i cuelumento de mento fresca. flammente picada Matture de agun Lumbarrele de sumo

Calloque Fenchuraditan de la preparation and coor en ch centro de la tinga, pliegar los lados para cubitir el rellegar y cerolleta en dirección a la риота. Иселя еstа ерсупское con ins house y of refleres resignitys.

4 Disponga los distundos en la cacerola forvada con los hous de parro de manera spor-Formest den cappe. Restelos. con el quelte commue, tápeicocos un piano y cidralos conagon They be a challening hape of fixed y drys her crace. tuposios, durante 45 manutos. Designe la carerola retire ker dofmades con one

espumadora y routelos conrumo de limón. Suvizins. calientes a trics

de flucio

Note Se to desen, puede ргерописеме рідго соп-Impas de maren frescas. En ос они, екріраізи рецінейля e escaldelas primiero en sena haviencio.





Coloque ensen a seis hope de parea en la baie de una encersita grande.



Agregae I carineadan del rellem en el cemen de cada nera de las ficias



Enrolls la hoja doblando los bordes para que el cellum questi en el centro



Dequença for distensibes en la sucerola fermanda пита doble стрт.



Тієтно de ргерагаског. 40 extendes Unippo de accomp-20 minutes

Рим 4-6 регосия



1 Calippie el acette en un wak. Agateki para regurtir bien el acuite. Mezele el hueve hutuln con la salse це маја у а<u>е</u>териеже ай мик, One suavemente el wok, de manera que el huevo forme und capa tina. Cueznio hasta que este cuujado y în base un poco doroda. Redre la torrilla con usa eseduda, consillelo bien y citriela en tiras finas-Tápela y zesérvela.

Para preparar el Nasi Gorengo Mezele el sengitre, la cderrong, la possa de gorstos. la saisa de guandilla y la sal. Colsente el aceite en un wok grande Incurpore la rebulla y et ajo, y salté clos a fuego fuerre durante 1 è 2 manuros. Aprepue la aseacia de progibra y prosign la pocción I minutas nds. Añada el plintento, el anin, lu campleiria, lins guistaties y la carne de carder. y puezako removiendo constantemente duranto 2 6 3 mileutas. Incorpore los brutes de seja y la col chirsa, y salteelo dissante 2 minutos. 3 Agregue el arroz y lin gathflas, y salidníky a fiseget

fuerte durante 3 à 4 minutes.

Louchamdita de aceite 2 hoseways, payor horbidans l cochumitto de sulsa die enba

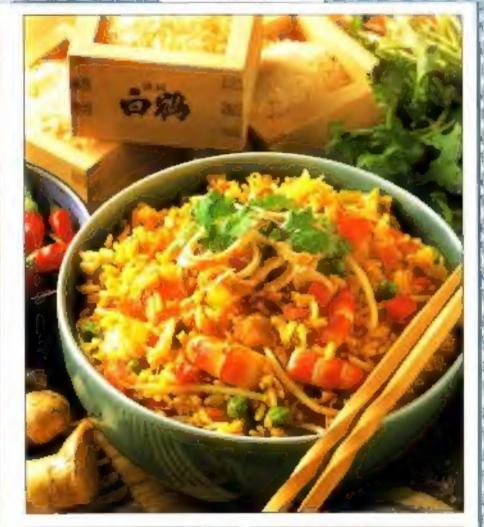
Next Gerry 2 d 2 cuchuraelitas de jengihre rallada 1 cucluradita de currente modile) 1 is 15% cuclus of the de pasta de garatsas thinches a trends 1 à 3 encharadas de salsathe goldentille, of greater Vecucliaredite de sal-3 cucharadas de aceite I cebollo grande, flaumente pierala, 2 é 3 dientes de nju. machaculos Vz plunicesto rojn pirmin 1/2 tallo de apio picada We have do guinantes

I camburia pequeita plendy 125 g de cerón astrói a In harbaron, en dados. 125 g de brotes de soja 2 tuess de col chian. sets directs, filtrates 6 turns de nyur Jasmine. cocido y frio 125 g de gambos pelutina cucidas, partidas por In mitad Vetara de crossa de coco L é 2 cucharadas de salsa de suja kecap mania Va cucharadita de postade tamoriodo, opcional begins de cliantre, para decourse

o basia que los ingredientes esten bien nievebaltwy cabentes. No deje de removes pura essiar que la preguiroción se perué o se unarno Marele. la crema de encis la salsir kecap munh, y is punta de temarendo e incorporelo al arroy. Sirve el plato grocenola, decorrado cum las teras de tortilla y el cilustro.

Nota Encontrurá la pasta de gambias, la kecap mana (salsa de saja duice de Indonesia), la pasto de tamazindo y el cerdo naudo a la Instrucció en estableconsentos especializaden en producera usestiera.

Sogerenda Ademia de decorar este plato con tiras de turnita, también puede hacevia con copos de cebulla. deshilisatedos. Cullente I cucharadetus de aceste co suo caperola pensona. Artacla 20 p de coper, frieles durante 15 d 20 segundas y restretos de la sarido Escarrollos sobre annel absurbente. Si oudispose de copos, come unu cebolia en arro finos y friales. hasan gue estén docados.





Muevo el molt en circula de maurat que el Винчи не езитома в почене шта сира бота



incorpore la enercia de jongibre, carcuma, pasta de gambax, raina de guiralilla y sul-

TO SHOULD SHOULD BE SHOULD BE

GIT-370 - GEO - SIG - GIT - KIG -

Sushi

Liengin de preparación. **М рамијан и перции** Dameio de enceiera III - Impina

Para tume 30 unidades.



I Para preputer el territ al visugere: Lave el arme balo el grefo frastu que el agua salga clara. Pengo el aryou y 2 mass (500 mi) de agus an una excertila y enégalo (0 mispras. Lapela llévelo a ebullavia. buje el tuego al minimo y enegalo a fuego kinto durante R.o. to migrates. Reure la cacerola del fitego y mantenuals tapada durante 15 minutes

2 Extremés el arrore en un plato llano y dejelo enfror n temperatura ambiente. Ponga el vinagre, el priscar y la saí en tires adjected a recipie fin-Carrente un psico estos ingredientes y recie con allos el nerce immadiatamente.

3 Meza el vinnere de arvor

Arrus al risagre 2 teates de seros de granes

I continued to the timeser de servic

2 cueborados de acocas entroller.

Ve cuchuradita de sel-2 cucharadities de sinagre de mynt, addelmaales

Sidentinas de abou muriposta masabi (pasta de cabano picantel 125 g de miño crudu (sushing) is sulender.) ehumude: beingthine a handelignsen viragre, popino en radajas fiens y ceballeta

traignte our l'eschionias de agua y dhility with proportioning para humedocco a las manes. Collegue uma faimma de more. can la parte bellante hactoahajo, siène ena biga de papel pprapipasio aptiambrome o un salvantanteles de basulso, si dispane de upo. Reparta una questa parte del arroy solor. un tercio de la binnos depardo. un borde de Jem Expendauna capsi ongy fana de gusta. wasabi formando una omogarrecha en el centro del jecho de arres. Came el pescado en firms rimus y dispringaler soons la pasta. Amada tursilson el jungilere las Isomalicas el

persono o la gebollera, según prefera-

4 Difficando et papel a el solvanta titeles como gura, corone la lamina de non paru vavolves el relleno. Presione perceptional les bordes. Con qui cucluito must affuscio, corre el rollo en circulos de 25 cm. Reputa esta operación con el rellemo y tes fairamas restantes.

Conservación Puede preparar has rottes de suchi basta con o home de antelación y guardarles tapades en la neveral Cortean Jakin antes di servir.



Ponga el areos en an colador y enjuaguelo ligitaque el agras talga clata.



Repuelo una quanto parte del acros, cobre una on evo parte de la lamora de store.





Егранда или сара бла де рама чатавь ен el contro del jecho de arrec-



Enzolle la lamina con el salonmanteles o el papel. pats enveloer of relieue.

Arancini (Croquetas de arroz)

- M - CCC - MD - GCC -

Tiempo de pregiaración W ministre + refrigeración Liempo de cocción, 45 minutos

Para ID anddedes



I Съета el атум еп прий hiryiondo con sai durante 26 minutes, a hinta que esté nome Escurato, sin adamitis, y dejekt entrint. Pringaka en un bail grande v afinds of harris. In yotah y el parmesana. Remaesata husto que se apelímnos Tápolo v resérveiro

2 Para preparar to value de cornet Pringa a remojur la sotuen agua caliente 10 manutos para que se ablande, estrujela pagra returni el agriji y pigneliji finamiente, Caliente et acesse en una sarién. Agregue la setu y lu crisolla, saltocias 2 6 5 minutes, hasta que estre norther. Afaida la carne pocado y sulteela, remiyamika,

I fateus die artrae dei grotte. unrto I huevo, pneo hanido l yeans de huevo Value de parentenum

Salsa de carne I weta pureful seen I cucharada de aceite de olive. I celesiis properto distribit 125 g de cume picada de Intey o termeen

2 fencius de proclatio Guarmente picade 2 vuchuradas de concentrado de fottade Hill mi de sine biance Va cucliuradita de letite. de movillo secon I continuated do percific Naumente plandu

haring Marca # Inner ogs, poem hudding или често га**Всию**

2 o 3 monutos, facilia que sedare Incorpore el prosentio, el termate, vi vinci, el torsullo y pipuspusp ar gipus. Saltye lesingredientes 5 abautos, hasta obiopit is ambaselu sup-Espelvence con prive;tl. Reserve y deje entriaz 3 Con las manes humpreses, firming 30 brillis com la mazella de arroy. Homesfezonse de nuevo lus maries, segure lies helis en des mandes y penga Venebaruditas enlinados de

sulsa de carno en el centro de cado una. Fiseme de nuevo lus bolis para que el retieno quethe frien envise had flave has enviquet sa por har mi, buevo batithe y. finalmente, pan salluda, Deje enfrac durante I horn. 4 freia las croquetas en poette, dos aida vez, diminte 164 muntaliss, hasto que estén buen doradas. Dējelas escurrir solve papel absorbente y mannengalas calientes migalizas frie el resta.



Senure his bodos de areo; on dos mandos. e rellévarion com la rafte de corrat



Pase lay eraquelay por harina, kurim hauda y jour rullardo.



to one one one of one we get the sax one of the sax of

Trerapo de preparacione 20 minutos en remojo Trerapo de cocción 35-40 minutos

Рага 4-й регинци



1 Ponga las setas porenti en un bal refractario pequeño y cilhralas con agua lurviendo. Escáldelas durante. 40 minutos, escutuains y reserve (/staza del liquido. Estraje las setas con las manos para referar el excuso de agua y poquetas finamente.

2 Porga el celdo y el Imputio.

de los sertos reservado en una cacerola y calimatelo hasta el panto de ebulhesón. En oracacerola de fondo presado cacerola de fondo presado cacerola de fondo presado cacerola de fondo presado cacerola y a continuación, annila la ceballa, el opo, las sertos fresens y los poeciar. Saltee los orgrementes, comoviendo, durante 5 o 4 minutos, hasta que la rebolla este frenta.

20 g de setas parcirá secas

1 litro de caldo de pullo

60 g de mantequilla

2 dacimentas de aceto
de oliva

1 cehada perperta,
francienta pirado

1 diente de apo oucinoudo

100 g do setos pequeños.

Bummente plendos
250 g de certos orientos
Unitario de parocessos
rollodo
L cardamentos de perejil,
Busmente plendo

Agreement in arror to man removiendo Ló Z momers. hasto note of some so consider bien con les ingredientes perones qua llegair a dorurse. 3. Mantenga el cablo en el painto de constición hicospore Object all caldo calcoste a limerchi de arver. Bemneter constantemente à l'argo lettre con una cucliara de madera hasta que se absorba el liquido. y desputs anada may cabby. Reputs esty process basis que of arrive quede cremous y bures nercessão taiso el caldo fanada la última. Vi taza de caldo solle si ex hesesarto poro academ degocer el arroy). El tiempo totali de coccinq es de 20 a 25 manutos, Merche el

parmisano y el perejil com la eneparación y sitvala annicasamiente. Sa to desca, espolycos el arroz can más parmisana

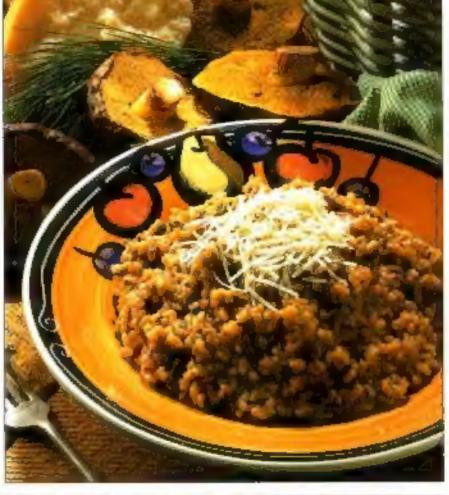
Nota El arrez arborio es una variedad de grano corto originario del valle del Po, en Illasa, disponible en la mascina de soperaterasdos. Es un arrez muy absorbente, de mascina que es perfecto para proparar el mascio. Las setas porconi son setas absesives secas, también conginarios de Balia, disponibles en establocimientos especializados en pusto o productos nalicanis.



Елинде las seras con ци ениноу рага гентаг el ехство де адим у радоских безателы



Calierae la maniequalla y el aceite, estada la cebolla, el ajo y las sens





facurpore of array; a la sucresda y remainbalo happe que se empage, pero no deje que se dare.



El verrito de un buen resulto es añadir el caldopaco a peres, removiendo hasta que se absorba.

Risotto de parmesano

Fiempo de preparación: 26 minutos Fiempo de coexión 46 migazios

Para 4-6 personas



1 Ponga el caldo en unu carerola y muntengallo en el purio de ebullición. En otro carerola de londo pesado, collente la tisanteguilla y el aceite. Anuda la ceballa rojo, el ajo y una pizca de amíran, y satrinto, removiendo, dorante 2 o 3 minguos. Incerpene el I litra de caldo de polio 60 q de nuntequillo 2 cucharadas de necite I cebulla raja pequeña. Juamente picada I diente de ajo stacharado anafriza en polyo 250 g de atros arioscia.

1 encharación de raitadora de fincia 2 encharacións de europ de finaid U₂ taza de parmesana 2 encharadas de perejil plando fina virtate de particiono.

prins y sellecto, manovendo duranse 1 o 2 minutos, basta que se empane bien.

2 Agregae la rallischira y el amiso de hanon y 4/2 taza de caldo coficiale. Remievalo a fuego froito hasia que se absorba y ghada dura caldo.

Repsia esta operación l'assigi que haya añadido todo el caldo y el orrest esté perno (de 25 a 30 miantos). 2 incorpore el questo y el perció a la preparación y sarvo el resolto ensegunda, decarudo con yentras de paripesano.

Risotto primavera

Tiempo de preparazona 25 minutes Tiempo de canación; 40 minutes

Para 4-6 persones



Cheza los guocintes y koi
espásragos en ngun birviersdo
derunte I o Z manutas.
Escatralus y reservelos.

2. Pisopa el caldo en una cucerolo y mantengalo en el punto de challición. Cultente la muntespulla y el accide en una cacerela de fundo pesado. Añoda la ranahoria, la pebolla, el perejil y el ratabacio, y i tum de gubantes empelados 155 g de espárragos fluso, curtados en tesasos cuetos i fluro de cuido de pollo til: g de reactequilla 2 cucturados do sevito de olivo

I canoburia, en daditos I cebolia roja pleada V_I tolko de aplos en daditos I entabacia, en daditos 250 g de arror arborio V_I taza de parmesano cultudo

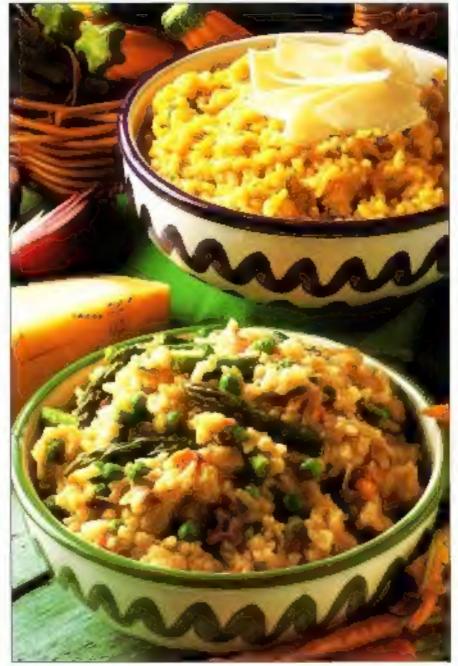
remueva 2 o 3 minutos. Reture la mitad de las humalicus y neservelias. Intempare el ariona a la cocerola y salteelo durante 1 o 3 minutos, hasta que se entrape litea. A Agregue (4 ligra de califo culiente. Remueva a fuezo.

lento havia que se abserba y

después añoda mas enido.

Repita esta operación hasta que luya añadido trido el cablo y el artir esté tieros y coemoso (de 25 a 30 minutos).

4. Incorpore el patmesano, los gunantes, los esparragos y lus licitalizas reservadas y rempeya bien. Sirvalo enseguida. Sa lo desea, espalvoreelo con más parmiesano.



Rivago de parajesano (arriba) y Rivato primo era

Ensalada de arroz

Ejempo de preparación: 50 minutes a 2 horas en udobts Tientipe de asussire 50 minutes

Para 6-6 permittes



I Hierva his tres variableden Or arrow por separado, segun aza instrucciones del paquere Pojuzgue escurro y deje enfrinz el atroy. Reserveto. 3 Parta les prementes por la mitad, retire to mention y carreline en cuerton. Colègne los en qua parrella catiente conta puer farem menho y aselos 8 o 10 minutes, hasta que la pelempies a wellator y quality greser. (Augales dentro & una bolsa de plastico o papel durante 5 minutos (de cotaformo la quel saldra con mais. mulidad). Pelelos, deseche la oud a correlos en tiras finas Merde di scelle y el ajo en un evenue Incorpasy las tirus de panuento y detelo marinar al

Natura de arros de graco-Matues de arrus interral 100 g de arres allegatre I pimlento rojo I pimpento vente. 4 cucliuraine de acelty. I dionte de qui macharuda 2 tauxo de guisantes extrafions congeledos una pleca de mestada seco2 o 3 cucleuraditas de James de litroiles, al granto 4 (amptes pelailos, sin serolitas y picculus 4 celulleus, flaumente niculas To them she prompth,

Description pleads L'a para de prolònica pagrasrequeina.

3. Ponga ke esticantes es una cocerida grimile sum agtia

memory 2 beens.

formendo con sat, encualos 2 minutos, páselos gos senta fria y excurcatos. Ponga toy perpenties on all a shahet y enderalis sobs um emailed or para spress that elacrite. Bala el areste, el zumo de liquido y la unistaza. Sazone control y pumerous, of gusto.

4 Monda el arroy, los teravido primiento, los garrantes, les Journales y las celecilistas. Incorpore la subaespolyareció con perejó y remueva hien Paselia a una

cossluders y reput to his дериров перта роз опсива. South Illiamed silvestry no esqua variedad de arroz, sino and Jugette acoulted. Fra elmodos de sudsostencia de los midios ans ricurses que vavianen la región de las Grandes. Lagris y, como es una plantaente crisca focas del agun como el arros en ses arrovales, les princips exploimbles to confinedieron como tal. Aún tion on dia, lee indosamericanes son practical/bellle les inneces productiones de estavariedad, que cultivan reschange mercyles antiques.



Are for puntation from our la piel ennegrettra v pelelos



Pare invarias de puenento por un colador y payagene of in other of no construc-



Kitchri (Arroz y lentejas)

the first safe over - no-first -

Tiempo de preparación: 25 enfoudos Fremposte coexing Litera

Рит 4-6 регония



- 1 Lave et arroy dos o tres veres y escurrato. Lave las lersieias y escrirealus. En suscacerolo procede de fundivperado, cabemp 2 cm haradas. de glace y atkada in cetafila. Sofriala a fuego iento durante 10 million o hasta due estidurids, removiendo ir теликіо.
- I Incorpore of arrow y lasleniejas y remijeva sip retirarist del fuego darinite 2 o 3 minutes. Aftada la sal y el garant musala, retinteva 1 minuto y sierla pecci a peco. el agun caficine. Lievesi u ebullición, remevience, haje el fuego al minumo y cúbralo. cos una tagradoro ajustado, Cycznio duranse 20 a

I turn de arrer beneutl de grapo factor I tem de lentejas rajas 3 eischierndes de ghee-

I cebollo grande, en tiro-

3 mechaeadita do sal

- 2 ruckgradites de garans **REPUBLIS**
- 3 1/2 knees de agua collente i reledia mediana, ca tira
- 25 quanties Transcoprodus. 20 augustos, compraeds como
- MEHC IS COOCIOD. 3 Caliente el ghee reseause en upa sartén pequeña añada la cebolla mediana y sorcita a fuego medio 10 minurs, o hasi a gar este dornda. Depela escerni sobic papel. absorbente. Surva el piato. ensuedigramente, divorrarlo and in actually lesis.

Nota Sirvij el Kitchri, en tigur de arror blanco, comso accompanion to the exception plato bindá, como por ejemplo curries de carne y hornalizas. Se desen preparar el garant muscle usted mismo. sien estas instrucciones.

i u una enterola gorga 4 cucliaristas de semillas de citames. Fenchiminas de various de cardamonis. 2 auchavadas de semillas de commo. I cucliaruda de grantes de pimienta negra enteros 1 euclimadita de clavos de esquata enterios y Jennias de carrela. Tueste las espernas a fuego medio hastu que composedo a solate vilor y paselas a un ploto. Pele las violitas de cardinnono y reserve solo las semillas. Toture las especies en sini presidera o ana baladora con ana puez moscuda frescu raffado basta que se convicion de polyo. Crearde el gazam musqla en on post he emetico.



important el avere y las femejas al altre y la rebolla.



Agregue el agua caliente porta a porta y lleveloa elufligin, sin delir de reminer





Sofrai la ceballa en glas darante 20 monatos. о вами дан мак Ангива



Pana propagar of garage manale, threste his expectana frego areano.

Mojas de col rell - Las

end Singuity graphede

ste offser

CHICAGO

pricipalities

ste enaits

2 dientes de ajo-

marchaves bis

2 cuclustados de acelle.

250 g de caror planta de cordo y terrorra

150 g de jamon, picada

Vo taxa tie serie de grand.

Tybaca de perejú picado.

I cucharnela de chuntre

L'encharrado de acricat

I curharades de alcaparens

. cebrita. Rasmente picada

Тистория ил тео раз жилот В перерадия Писторы до поста 2 borge

Para 4 personas



Into one facilité rotractaria. dr. Hen han September mantespullo frendida. ship agregation of the many or talking orice to outset the to cold in time consulte de unos como traprofited that the operpelish. Kilingay autorismos, ir ra cest didescribe din parte interner de la casa a hienappasedjeta para pregario una erisatarla, in fri romada de ballas enterns nell himitas en and excession grande out agonhirviendi ing sambirantu minutine. Itasia due emprecen a nNandura. Soutourlos 1 Calcente : aceite en uru-

cureista medidica y solo a lic

schaste que estem terrors

Adeaa a cirrai pacada mezhelgiren godeseoen

ceballa de lap. 7 - minutios.

Cacrasi durunts (Illindfos)

mas nompired e jaminin y el-

arred visible demoviered allow municipal References

vinery ansels a build health

Mezde in proposación del

lifting pairie pessejit für

olcapursas co Viniobro di

gysta iv ją pymyentij de

智、唯一的 萬 明

(JZHaHÉH

3 feedback them indexends retrained of the arms of other embacille invlicione, so little a Sudge to teste all admidталеги дис эфективацияни HER WHILE A MICK. HER HER HILE parte de reclima eli cinta populars stable to panea vince. sades para cent and residence entrille in boga, frymanski, on Daquete de Blos - P. de rarge. The purisa less collables on to fundice of in deliging absentahacia aharo - Tuntolissinon in entre una si una manda. espisavi edhiali camier merede hoga restantes. 4 Para preparat la sabat de Inmute: Cultente e uraste en and coccrotal affinda his erroria. s sultriala lo minuton un otto scette a dorara

à cuclumdità de pirotenta de Junitéen

Various de commute. coclurada de oceite the talls at cebolla pequeña, Որդաշար լատի 425 a de Incorte tritorado de luta 3 cucharadas do enceentrado de locuite 15 tara de vian Hatter l curturudita de bojas the trappilling beyond Loucharadita de agricor скісяЛин 10 g de mantequillis, त्या बीहर्त । स

e incorpora e toriada escada e incorporata de acidad neci el formatar de acidad recione a rue a mercian los nementos electado incorporatos electado no mante y a matemación, no elementos en unas a o elementequella a que la luciase em usa rapadera e con papa de aluquina. Perque durante "musa fusas que nes intulos esem caciones s

Night in lugar de utilizara anti-demondra in the teleproperation came de history of decision came de history of decision to these time value de tomate may mu preselu pui et proprince l'istoriate se conserva tessa dites en el frigorifico.

\$3.00 at 1 14 (an itte an ex an on at a to



· 情 清 玩 被 海 都 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅 雅



futraduces have en una carecola grande sea seum futra actual cuit set fiertie per ce attiquisses



Fari-di sa trajus see suj en sanna de projucio para sebili ducti et delletta

Jambalava

We the state of the state of

tritife de preparitation 30 m/mptes unique de decinión) limps

Para 4-6 persona



Luticato el acedo en uno care sila de limiti nevado y añada es obbella, et asu y ohazen Saller for ingredenger will deput the rethinger durante 5 mirsulas - Tuesta que pr gebolla esti desna discultori e azmiz v relicigueti. Sin nepir the temporary initialization flows basic que se empire las il- Incorpore et propositor e. Jurnim les terrates, el connta culticactor a salsa-Wondesterthire of Tahmo. el penitro Reminevata darante million has a shu/dhir odes. towing redientes y Bevelp a eballición Baje el uest atnamento, cipe la cincerette con IIITR APPRIOR la alternación y educalu ro-maracium dusante A multiples

2 cocluments de sectie de otéan

l cebulla roja grande. Gamente pleado l è 2 dientes de aju

mariumates 2 lonchus de taresa. financente picada

I de talena de nercie de grano fargo I gibilitato colo o serde

150 y de jamán, pleada 425 a de tomate de lata.

plendo

en dudes

A Prinche et auxo. Si escere aplicitemperatura es napa escriber di maria escribera di qualifica della dinazione escribera della disconte di qualifica escribe e percenti disconte di qualifica escribe di sal principità ricegna recirco medica al qualifica escribera di maria esta di maria esta di maria esta di maria esta di serio di maria esta di serio di serio di serio di percenti di serio di percenti di serio di percenti di percenti di serio di percenti di per

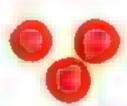
-15 p de fonate tritarado de lata L cucharadha de salva

Wirecesteroldre
mus gotes de Tabases
Vs cochoradio de Lon Olo
seco

/stara de perejfi picado 250 g de pambas pequeñas, vecidos y pelados

4 cehalletes, Basesente plendes, para decorar

None Para objeser folly de pumbas peradas, debera acquire, inces blo e de gambas oscidas are pelar Las parabas sequenas son los menores para recipirar escallencia.





Religion to rebello el alto e el bas su i di manmantino altada el nele i hicito que se senpape



Experience e premento el gambio el mente of calva la mesmodina, el Egitala, el disendo



No. 100 Apr 14 Apr 15 Apr 15 Apr 15 Apr 15 Apr 16 A

Jambalava

terigit de preparación 30 igliques Plettaje, de decembro 1 limitaj

6.6 可以 40 T/ 等。 第二年, 42 年 中

Face 4-6 personne

1 Cažienše et acerte en unu GIOMPIA to neith possible vi afaith ar ctosile, et aje vich hacon. Saltee on opprediences sill defut de letters i durante 5 migration in basic and oncelebila esas secono nacorrorcoarrial rebaiguelt sits ignade l'empres - illimotres terashasta que se empape be n 2. Procupping of physical plants paint in the isimilation of terminate rituració da salles. Withstreturshire authores etermièles Banques des duraisse millione farma decyclin indesles ingrestient et y Gevelo p challsoon. Haje et taezo atimmilio i agre la cacernia par

HEID SPHOSSIC HIDWARD V CHOYD

lu Prejsiauniin durante

Ail minutes

2 madamadas de aceite de otiva.

1 sebolla roja grande.
(Inamenjo picada.
1 à 2 dientes de ajo machacadas.
2 lucchas de bucan, finamente picada.
1 /2 tituto de areas de grana lurgo.
1 picalectos cojo a verde en dados.
150 g de jumate de luta, picada.

4.54 p de rounde trisuende de lote 1 curbaryalde de salva Worcestendire mus gotas de 1 physica 75 seria de perejil picado 250 p de panhas pespectus, entidas à primina 4 celsolletas, flammento plession, para decome

200 (20, 10) (20, 10) (1), 10) (20 nb) (10 nb) (1

Charles and Street of subtractive property of the subtractive of the subtractive of the subtractive property of the subtractive property of the subtractive property of the subtractive of the subtractive property of the subtractive of the subtractive property of the subtractive of the subtractive subtractive of the subtractive subtractiv

Note Para copene allo an parabas pelnuto, debe a ampure apas sitti pase gambio a cudas simpelare as gambio perpenas samas mines pes anta mejuran estu recesa.





Refugue in Schooling of the track of the mean the control of the control of the standard of th



Ин подате с ринистин во рансон во повин на пади Историческите за Тарира — од повища



Avgolemano

Fierapo de prepartición
20 minutos
Tiempo de a section
15 minutos

A tuem de cuido de polici Valuacido arros blanço de graco largo 2 horses (con la venna y la (digra separadas) 4 fuen de anons de limita

Pura 4-6 personus



 Lieve et capto a chillición co una caca-da prondi Agregas e apro, y cas-sala de a calidates, y hasan que este acros.

2 But not chitassic these on on but pequenance chistorian ester a palling Dipor Agregarias cittàs ligitata con assistanti file atessa di linezcioni linezi file atessa di linezzo endini a ziane di linezzo endini a ziane di linezzo endini a ziane di linezzo endini e città a monta a sistificata a sipi departe città di linezzo endini esta de endia più di linezzo endi esta di linezzo endi esta di linezzo endinezzo end

Note for sopride hoesely instituted de say relates generos mas imposses, ambien produce promunerate des actions de pero alla libraria hospitale de actionale de macinista que vasa a utilizar significa y sevas francia y sevas francia y sevas francia y sevas a sepa ense que la varia recita se sevanita action y actionale se confinades.

Kedgreen

Tienspe de preparaisus
29 minutes
Trempo, de coccuón
12 minutes

Рага 4 русьцем



Phrigo el rescadi en unu cacho du grundo cumo con la corrieza de rameio y la haja de rameo, y la haja de rameo, y dibradi con agua las eleva challeción rentamente hijo el nego y cuezan de ha Milientites. Justa que este condit. Tocurra el tocada de condit.

500 p de egletino a broatan abunçada I trare de cartera de firma (boja de taurel til g de canatequilla I cebolla grande, linamente (ficulta 1 escharadita de carry on polici)

Z Cationic acidinale qui ila cili una sarien grande. Agregia: la cesoilla vies cier vieti rodri. Remueva durante. ⁵ minutas, o hasta que in icholos este tierros pere no dusado. 3. grangiore les igresos, el

3 fracers daros, picades

nicio cocido el pescado desmenazado el nacejil y les yectus y la mila melladalis. Remiaeva bien hasta meschat ciclos los signedientes. Sorvalo may cabents, admirpaliado de lamón cortada en cuartos.

I taran de artise banasili cocido, callente V tara de petrijii fresco. firamente picada 2 yentas de hitoso vi tara de arti lupida (bipón, gorjada en caurios, para servir



i galernani, arriba y Araberre

Suppli

THE COLUMN TWO COLUMNS AND COLUMN TOUR COLUMNS TO COLUMN TOUR COLUMNS COLUMN TOUR COLUMN T

remit de prepuración 40 epiantipa + sylvigeracion reithja, de docerum Library

Para paras 20 makimles



50 g de mantogaïlla I rebolla pequena, Name at the picture 14, taxes de arma arburio Us barra die viene blassen con pieco de acafrão en popularia. ³ Imam de culda de polita Uz tuen die parmiespain religion. 2 bacons, paco batidos 65 g de mozzarella pun seco ralinda acelles para freir

Il Cubente la contropolara o sina concernita de miste desenho Aereppe to a bolla - vibrata de la manda haraga. este fermi sero is domaila. THE HETSELF IN SEC. AT entrane a divisione designative of the purpose because 3a Blackergotha v operhalty I document a mentional mention while the affect on the Actions azione signaligna, di compo-Supposed to advent a ville Pempa ostr irrina one stand in the light of countries, teetheren Antaria. nazili de illeti i at i gri a most in database forsula que a alternita Approprimitaphoto a requirement of recipi harry during the control caldo attre immater Apregon e a di di lable appropriate the property con usua apade u njustacia ba is a light billimitation of sochar to the 10 a menuting havia que este perm. His a dia Jeji efil ini

3 Mescle von emunitive

Daribeshilly, it a live year sec-

10 (25 14) (25 14) (30 14) (31 14) (35 14) (45 14) (45 14) (45 14) (45 14) (45 14) (45 14)

min with all gastr - arreig the san threat 4 dudes requently a in as marres. figure and former beautiful. ansaño de un hacya coo et are i minediaza an dado de quest in a centre de cada note in high contest arrange 4. Process to design in rain. al tash, iy dejekas en repusoat amotor. Itoria para que quintan sinsistentes inliente habent lich ultuides etwila de emili nesade Ena 4 holas a se consent 4 6 5 minutes. having gue essen demidas. Dependency in his solution mapel. absorbente Sarvatos calientes

Untremadde Tapelus V great letter in all Engartifico un mornitus ac dias Cabentelas 5 minutary a Sprow onliente.

Note: 10 nombre completo exauchte in befehrebt Stebnille. calientes de manero que el attest, ard attention se estate committee cables del elétrese. reconnects on hile fore as Buggerlus



Неводне на севодна ет за таковијава како дисentermona agregge et que Rempiesa fina



Occarbo et a latigut ett ett para e programmete





rate die in de radio de anos sandu rated entre the man make the arrest



Para any menter of the growing englance proup of 1601600

20 (40 M) (41 M)

Longinger

of the particular and the training and the particular and the particul

(Arrive con energ envuelto en horas ac pia one)

remove the migrationals. All minutes setting to historien t buren 38 minutes

Para room 12 meldados



Primero prepare as house de pintano. Corce y retire nos Heroalduras centrales con turcuchille atilado de manera the highlights denistration QUARMINITERS - ULAST SUBSTITUTE en in a ser commendate de minore

5 cm I all they y escaldmas. соп авизналение пага инс м ablatica i lecuntantas admi proportion de l'account appoint

2. Provi propurer el arcise concoco Lave el arro, y escurniti born Postendo en un caze. prande de fonde pevado, aidinear-th agun involv tenramento o etrallici in boje e flicer al minimo dipe liccaderola llemitéticamente y culcular durante. É mirantes

3. Pongreta trebe de coca y ara de agua en en carpequality alignitude and que llegue n'harvir i vierui ia mercia sobre e arma remue a luco con us tenedan Paselina until tiente detendo e-am-ir blandi, en la mise de mellicalla Reservelo, delle que su rábrie

4. Para preparar el vellego de Million - whitelet set upotte attunu sarten mande da fundo

2 ó 3 hojos de obitoro date on a very market

4 MOT AND CHOICE 2 taxas de arrae sintimen Vatura de teche de com-

Rethena de pollo 2 exelumation de accide 2 n 3 disentes de alor è builes de catetà. f curlinmolita de senta de stantino

> isoto amiento hagia absair en uni consvente naru cocco alagent invitable consists interesits firms de citaliane sofifatifica in value generalizate durante Difficulty

2 cochamulitas de ciloateo.

2 curbo cultura de cumbra.

Vacuation office de concreto

25the de cuena picada.

Cayreburgatos de Jecho de cuero, articipandos

Loucharmilla de nomo.

man Mela.

de polks

de Besén

Neita Si no dispolit, de litoria de platano utilico mapel dealconomic. Temporariars el arroy elorimine, cas lingas de curry V or dashe de primitais em escalsocamiunities esperational employed assistante Esta plate de cares, eva travia 2 dias, apadoethic fruidition

Knock Augusta ali months add the one to CHEEK & TIME lm.mdc infrinte by one appropri de cambra-Jaim 3 strongs to or our at a rib the minute may Atlantical atto themselve with adviced a seguireta - un un renegan O A DANGER OF BURNA, HIS carne cambin the skill burda of the street of the second of proxiga la discoler 5 monitor la fuegoriento hasia qui se albortha. Noteta for began decurry Agregue, rame to fillSoft and Scotthellsocial guetti dejulis colman 5.4 disease sugartantes colimadas di arrevien e control de cació emigrade bajaanlunch hustu ditenci uni cultificate 5 mg Progen Fronthamilitas Olitardas des rellepo enmas del amas Egreth is from himsand up-







Property de la la entragala en raticada. to the feet westedn to her of acro-



alesane, anemaembros ademokto de autletoencome do arre-

puquete y calcapacin can la

Part 4-6 personas



∡ Faliente Wie du manlibytulla en unu caccicila grande the forms, pessudadestroyed as ashally of ago et apir ly et npska ditte-Saltrinto и порт твароdurante 5 mientres removieable de les in-Cuando Hoda ou or cebults so obtaine. 2. Altergraphes gapagages cell supplies the male and the 5 milebber a fuego lepto. lasta que se absorba e vical 3 Ett das queenin graphicatiente el colplo y manténguli a foces but. Encompare of de lise a la megora de colholla. y guivantes y contievadurante " ministra linsta que el arro. Se empape ben Afrida Taza de calife

💜 g de mantequijiy I celedy, firmments plendy Ló Z dientes de pjo marks ending I tallo de apla pequeña, Summents picado I toatches de prosciutto, picada

500 g de gahantes

We know all wines bilances

rongelades

4 tuens de cubio de come. I tates de arres acherio the faces of the professional contractions Pallbadio I cocharadium de menta Préven nicula: V₂ turn de pervjil picada

subsettle Remuzes сольком/етель и свери mindro indato que se obserba e-caldr. Agregite. 1929 mins de caldo i rempevalimia que se absorba Ветија екса презажин Билга that he wanted and Alb calcing to life in externamental the interpose diamegen dealt.

mention of all a concrition such was drawn as impossion 4 Retire in their darde thisgo-Incorpora in mantennulla. e partile sant, or the place of perejal Sazoneh kun puisiellia Arrera recent molitani at push a remugyahi biga

Note Shell of the age on exist cocidis cúbrale con umitopodeni altisiasio durante

 Приотих кандин стандин finalità que proceso de atraditions a traditioners at lesse. plate datament "arrese to 2005 files. Si sa meliori, enfilear de dels ar catile piede alalicati del de redle in **Vondusies**





Lutienaria Mintifryudla en una precida grande desalm mi religita, et apri el trecepti i el precionale.



Agregae too gressings was one water also durante Arm Formance



and of takin an use cuterists a municipality mer finder



nying of cylindra we as conservation woodnested a caute ve an dean de como

மான்ற கூற்று கூற்று கூற்று கூற்று கூற்று கூற்று கூற்ற கூற்ற கூற்று

artition de op paración M minutes sellior de ouchaio. 30 milioutes.

Famil 4-6 personne



e cuclumado de girce 1 cebolla picadă è cherre de aspecia E MINESTERN à volume de cordonaproc.

no pace marketine 6 granne de plusicuta,

entires

L'a tages de arrost huspati de grano largo

I musu de canelo

2 jagos de cubio de podo odiesta

t encharadtu de volladore de timos

I cuchuration de vanua de limite mun behan de ausfritt-

1 allegte eighter eighter acernia grande de tenede. pessale affana ja vitolla. firemente munda sot otto duruch member Ansia que este derant pun la Justachi Addaldi ice i asim ray variage di carciamiones his graphe de anismonaar en y no anno bill tipo Kerrigesa In ant-DUDIED BY A FIRE FOR THE RE-

2 Air cents with all oil ra sufficience see some de-BRIDGE A TO THE ACTUAL PROPERTY. Francisco de la constitución infinality in an a rap selection amound, a say one-limited P. mizinto - Noncidore - Rec. quas he may do nothing in michiga pe que de la estanta hadden tidler de agrica-In windle like to somewhat

a primately apprimately by traiscomplied the production of the same and the same cultin de masin a gui messo quedy in all todal darada. Define the helway delingual e tegrit olds wilts out it Microsoft again confirm a defenunal or members are now in the

remueva Vsadva a lejim se on a day or recognition to decide Simplication may in affect difficient este septipo destapela sideje que salga e Vajbil dufallér. 5 min new A confernación. emisciva con cuidade, d'arronturs no remeden. Sarva e Huter immedsaramenti. Sele desearetire, un espresazione la experience del genue.

Studie Survived activization un plate fundu conte 1901. gemps of citry. Fristracity. colorido de cate abito resultir рани пата или исалит expensar halfo descrip Minda (60) imirli vin almeralnas resident sulfations y guisinfes. I as he from the azadrant with the at high recipion percentile serequiere una pizca y cortextilfactores machinimization que ai utilizara to vidinidate off-noiste





Кейодие не стобу мать фисели межни е а combination in objects with an expectate



Abuntu et alim informe de calindare es nelledecomment for the endually to en-



of the continuously of agree for neighborship fasto mit in a alran-



Records in activities of liquidic defined of areas. periego o hampiano



words to the the two motion to the and the the the the two the two

Para garin 20 yaşlılırden



Inte anii biindeja de Bijna e in un poice de maniferentla e po de lan una bandura lattas. in thirties, in sale to improcessing the distribute. We assume to Master phiener una usasa, ina desintencia Agregio in tria de his in a month of the vihula documents in segundors may hown obteins and in our hadrangers a repute a definiartistics incharate de agrici Pass of preparacion official superfuse ligeraments eithers rutani vi malmini tu trasca albitoni: uma masu fina. Enviadballa en frim purepuretity y dejelarepresent 46 ministration

2 Para preparat el relienas Page 20 charagements per una meadorn hasharque sale hilbrigh racinos. Culicina in municipal.

21% losses de haritto blanca A cocharadita de val 1301 g de mantequille fria. en derkirk I verna de haceato these the treatment in

Reflects 150 mile chapped thrones Sit a de marrie quille.

) пурвайна резрамёна. Dangerste glende

the stratus are gets fellige pesano Sprijati ia Isoli. ade dynamic surmice National photostal by the to the Kill has the suprint our salled to the president of the att eye was possession. Allatera-President from the name being a fright in the April go hus the all the live has az mir o injets A les remain come concini rentally assignation or or spharmagnuss (burn, m) racrimes aller title " it tillere was the conceptions beauty

TO THE REPORT OF THE PARTY OF T

és trom de arreit de grana. curtir cacido.

I have a damp, floatmente picade

* eucharation de perejil, Restroente prendit

2 cocharatas de cocida. Emanage pické

i hoero pero butido. pages dur briller

Nami Dispose sinu os moranza del sellenti en cirente di confirmation di Chise tros horsies de la musa comtrans. Satisfy application political at the will be relitzgen few retreates Prendicia putte superim con in enedin Pongalite frewhik on ta handleju s durelos reporter 30 grapaleis Precallente e horne a 191190 Puncelos con Euchi, e homeo les 5 deglippes, hasta que ap durien So lalow cultimities. cirmin entitionne e com softill



Harrise harrifold of all the squeezymille harrise gain форфиранти жилита деринуулан



Referencia sebulta si manirequille histo que sale thermal ingregio are throughfulled been an ables.





nga to etasa to ethilli show ց կառ այլ կա չուհարդածի ին



पेल्या विद्या याचेवारवक्षित्र व स्टक्षिक्त वा र अवस् वि 0064 A20 076

e intoler

Arroz frito

reiming di pire sabarbilità 41 minotus + adoliu normal de netton LS 26 minoton-

Риги 4-й регунциа



Pempa coststemble in co congelicker 1 magnitus mara fucilitàr els corea envirtates. Escalde has so program and a de aguartic i citati dufull'ili 3 apapiatore Lacurrators carried dilignish shall be action mark. Intermediate to the orda asian e no alle regueras Ros, venas 2 any a selement to do abele firste en sentiale contourle at Berylo, a despines on hirth tinas Euran set pequese mente e liquali de di veraa laba de aga e aztral y recuta de maiz. Anada lo carno e massicitos eneredientes. algemente 31 minutos. Escarro lo arm admipage absorbente reserva el Injuida

 alterde et optide de sesame v 7 cacharagas de aceae de escabuere en un waik viприевид и језерћи и том dienter de ap. Saffee kie enuradicatos du, atto-

i minulen an dejar que Innert within a friezzo gradu. a carrie, los dinarrentment el cerdo, le bacon a vallee or tight a factor for a dorottior remember.

4 Pass to Impetio de cuffle

.50 g de sebanilla de lares. d before chinas section 3 curcharadas do sabatde volu Loudsmallte de éénent Mark British I cuckurvellte de ferede the many Lengthmode de diselle. the second Level in couldn't be need to de cocubacete. I nicharantitus de jeugline. entitlents. In 1 dienare de ajou. muscline admis 25 y de cyclis o hacun-

Ample proseques with a like that an fell. and the leading of And the state of the state of the an algorid H. degrana v hor drawa need need A proportion Specialis daranti to the by the street of the control of ge had thee through totals durante a monte sus 5 All Salar contradar

s economica dominin Initialization para incomit bigs to manadientes. gormore las mezorquitas his authorities, has detrolytee la marinada de la camu-Helioglache orde ditzanle a 7 minuti si may hasia que e arso esté chicore

North Treatus de arra, coulo

化供放放放放放放放放放射型加多数能力放放放放

Servali, ensequida-

section, up declar-A cebulletas, co metajas 125 g de paltas serdes, co redales.) (glije de apiu, en mdajan I pimiento rojo o verdo pequeño, en tirm Baus-6 turns de arruit de gratite Lazen eu-chder 200 g de stadorquitas de muse de tata, escurristas S WIR LET MAN PROPERTY. i saza de gidanotes. grategy ladders, 1981 descringelados 25 д федиция рецислива cucklas y pelinka.

· greenden a onte operate Pande encor el agrico di - ago bargo de antelación raparti, y eilardartif eft e regardice genga en cuentaappear into a perellate destaintervarse en friodistricts. APPLY PRESCRIE install consistencially lesgraphs to be applicable.

Sugerencia Similarea nuers, pregional and for illathe glow hopeway over mind granesa. constitue in miscolline discourse to a de premariery in jurili, soin his ministrophilas, has glassiffers s ray grimming.







consulds, servicing conducts, finites, eninfrare all netters whoseys are treat total



4. governs threepropers of with a high hards

Albendigas Portugue

医部 形似 物形 的多 电初 異學 电影 电影 电影 电影

Tiempo de preparamoni 🐠 erintulan + telhuja Flormer de entroien-. born aprintmatamente

Para unes 20 unidades.



Property and a may be reported ed aeda (na durutific - baras cerati minimis y estativalo. then afterward with dark absorbence manuagearte. Pacific fiddingly some illiagua calients rejects a minutes contribute of the art of a ethrenan coagna. In his Tille - Dojsely's Highlien's 2 de un trot grande his la as white fit after provide castorias de agua cas cela illerati e i sprije jengibio assurance rates. There's Тлавар, на пъзна степнав спини в data the/clar ofed tesenpredientes.

 Instrum mezelners Pli principines 4 in lus modes humicias, forme al bombiase. pequenase Pasclas pur el novoI tauta de artis/ de gratie. curto

5 setos chician serals. 250 g de curur picada

de listes. 250 g de carne pirmia de cerdo

 tura de custatus de arien. Spaperate ptraches

4 colodictes, financials estimation.

Liú 2 allember de alor. ounce has each re-

plate the period of or other to the school at also be apply of bals ear femals and ordinar a realbeitelt, as transit aborto cut and disagraat traduity in darch. Theney misother made neppetition of the first first codes at the Brend and State to Isimbulee up wak notes listo. a off death fall according to the state of ally metrody discoun-#Happings to acquire so the cocodas, anadmindir apvia arI cacharative de jungibre reflecte

I coelporada de astes de voja

Vs carchamalita de sal I harry u. poco batlido.

Notion

à contagnatas de salas de soto figeta

2 euclimentes de prócur (Hitche Hit)

I cuclumdes de Jengibre ferren rullada.

wide thands into process. Sirva das Porcupino enseguida. widthflutter de executed

Para prepione la value Mezale. ta ratva de imun el uzuntar elsyngitize fresca - eliphytologis di agua.

Note his contact costs particoccum at sapar de barnisa y можь в ин ризменяециальen lin esculvacionentin expectation the entire aluctual matuse.



Рызда броны од колен эпруми. У прицаот enfrageras nura enforar in aurum i esquirelita.



Physipage of a new Health of the Khaft Darks or 1741. eure at 4r intern la muna of a source les albemaliges



nor or other pages also alread n stational the depth of septembers



de Joelo Poeti netakanze bendiak Johns a pro programma de desen-











The state of the S

P. lat tures

数 等。 我 好 我 <u>我 我 </u> 我 我 我 我 我 我 我 我 我

herses an precinances 20 administra + remajo Tempor princessor 50 administra

Para 4-6 periamas



I as estatos, de chi a o mojo sona i sensa i sensale en an collicio sona i sensale en ancollicio sona accerda erando in oscioli pestajo segono accedida Sonaca a imprimedia 2 manta en anciona de modos sonale en accedida de modos sonale en accedidad de modos sonales en accedidad de modos en

e cannotas naca que los especias se ingapen high li ellec

2. Agregue et arriv escurritiniti di sul dirici del coni « durante 3. 2 mirgilia» lias organi e i lipiajs, pirini de glice, vicci e calca rivazi i 2 Mars de atres husanañ de geman burgo 40 e de ebre

I ceholia grande. Annuente Piendo

I cuclumdin de sentitus de cardinamento, qui paga muchacados

f cochanadita de semillas de evados un pocamachacidos

Stanes de plenicida
 negra vanerac, am pacadas hacadas

I cachamidita de náreumo I cachamidita de nondas evolido

i cucharpatha de mi I hoja de laurei

4 taus de caldo de pelto cullente

Ve taun de pietaches sip enseura, pienden Vy taun de distiles piesales Ve taun de srejunes presiles

production to the solution of the depth of the property of the solution of the

an repedial espirica
en caracteriste de sespiches
en calacteriste de sespiches
al esta riule resulta
acticiose se se promipaña de
conclustas de concer de buey
Forsepsiches des procursa
amique mode resser gree
apitan en liquellas hasia
Pières

Supervitein Poste aldicar surlique, figures ontamera almendras softenes unlacur di cen lugar de pisaches



Macht sie and he <u>as especial to an amb</u> de nome can the law nameros to an eachlic



Pongo estra la la comunica distributa estado marlos applicados acultos par distributa esta estado mar-



n on the transfer of the second of the secon



The second of the property of



Arroz al vapor al estilo tailandés

20 (\$1 20 (\$2) 10 (\$2 10 (\$2 10) \$2 10 (\$2 10) \$2 10 (\$2 10) \$2 10 (\$2 10) \$3 10 (\$2 10) \$3 10 (\$3 10) \$3

Tiempo de preparación. 5 minutos Tiempo de engajon 25 minutos

3 tazan de agus 3 tazas de acros armunitos justicio val. al insiste

Part 4-6 persuasa



 I steve e agua terramente a challición do un cazo grundo de franjo pesado. Agregae (800- 6 (000 o activo en sal Remuesolo y suelva a lovario.) a chilliction tubunti sericini cupadera ginerata e cap e thego at attentine tie cali durante. No 9 entrata e ca ec actio di catache qu

uple the communication of the second and the second

dimagne magagine d'entires.

mitro con euidadi, con ia ayuua de on lenediiv pirri capolijarlo Shivah iimedialamente.

Nintii Para is iin que o af iv se reseque no le deje en report si sulfanti no raz utilizas pura salteach con acros iimes se againtis consesses scapiume in lugio de apsimagnae fojunda siempte iint ii e conto cuta.

Are some she de roio

Temps de preparamier 10 migratus e reproja religier de escentia 40 migratus

Fara 6-5 persona



2 tazas de greca glutinoso blanco 1/1₂ tazas de leche de caco una piera de sal

Prings of prote on an but granch the onsigh to design to design a dispetitive of the protection o

no sur al sapar a barribo nos pagos contribue os tre as de planario Region a sure a lagifectificación adapte su la supados. Codeque os cacionación al appas historios lasta la succión accionente no calcula supar historio.

3 Mierstras in unu açer du Bardo in sorbit premit cationia in technica in in maniferation de la maniferation

 Voeba a poner er am o en lo cesta de injurbo, il reve el agua a chudheann y gaesa arcot ai lagan dicrante ir manufos ir başta que este sadr. Sie aba cles guidu, ya sen cahente ir phir

temperatura ambitonici

Note: Ideal consults of plates assistants elementaring of plates assistants of plates assistants of proceedings of personal series of personal ser





at which at extra this parity as the leaf to a matter be the parity

Coalibrar de salmón

Tempo de preparación. 25 religio e refrigeracion Потре Терисуюр. 1 Insert

Para 4-6 personas



Il Fuerora de mait est de la mantequilla en una sarrén Saltee la celudio durante 5 natification having que exiвета рего по финура. Альфа les champinones y tudicidos. dutinto Sanaware Incorpore etzijeni te ligjoji s te jije na ргорагасыя ф. вочитель

 Mente da nyaqueganju; chiant, on to sorten. Amada et almon, remiseva y alfredi durant trimulos ne nelidel fuego deje que se enjini un groce y what in colling a diagpicado, el eneldo, el pereji y savônelo con sal y pimiemu. Michael con dissilado tos: meredientes viresersekt Movele all arraits to natu-Higanifa on on bod negurita Reservell

All gate mentiopalities I cebulla, Beamente picada 2011 g de champitoque pequeños en Limbro 2001 g de Oletjes de aglejajs, alle eliphone y curtados es dados perpretirs. 2 hazvin dares, plander I cuchurados de esette

from a plente.

3 tile mita he merce de dusc at logality to an detend nel composition a militer and proceedings It to these to Tel: 3930000 or hope. If hilly delide 3, health regrassida

4. Unsusanus in the new settlethis con a e transit or wrateds of on prime eta o lla sa miezan li infrinans times in a regard tomatic to the greationer. matter in court at 190, of Pinge Bodde for his 5 Execute to strainfluid de maka di bigahar torungogi IIII and the state of t sulva sun etra et rellen.

el como de J limito à excharador de parelli.

电电流医助铁机器 电影中

freecu, pkado I taua de array (miggral checide

3 cuchurados de unta Mutuida

375 g de masa de hojuldro Caretter I miles

I hoesen butidu

Selfi swhordes Prochagor des crates de la narte superior. terstrele in tes restos de masa dejeli repusai durante 4. природения

It Propulsente el horno o TIND T' Printe el moste III Number of the State of the Stat Reducción la temperaturo u MON whomeele de-25 a Wemmuton haptproppe esit been durado barebli conстепна автом

Supercucia Schoprefiere utilice salmim inin de iata. Este Platti plande cartservarue busta un mesen et oangelijdet.



aunali, et talimin se lui: p sufragi, tim jungs) afluda et kuerru, el esetido y et perejit. Siccioneto



देश्याकार्यकान्य साम्यास व प्रामेशीयोव का संस्थान कार्यान साम्यान Meserve has remain passa or more





In vigit of street, restaute anders for denote di effent



Personal Paris Canal Toron 20 that either telleren samme pyllela av fyrjes

the market to the

Tomates y pimientos rellenos

Trempo de prenstación
40 minutos
Tempo de cacción
4 hera 29 minutos

Para 6 unidades



2 fomates grandes v 2 platientes cojos o venies pespeños V: tans de neva arborio

I cucharadas de aceite de oliva

1 cultuito cujo, picado 1 a 2 dicates de ajo 1 cuchemilito de kajos de

prégneus acces 3 cucturation de pittemes

3 encharados de panas de L'ocialo

 V_2 turn de alludura, frescu picada

3 cuchuradas de perejil fraces pirada aceite de oliva

 I nte una fuente refractoria pronde con un poco de accuta.

Presidente et himni a 161 Y Corte la parte superior de zado nimuto. Retire la pidpoyou wing you borns y pougationer. to bed. Pascus per un cidaden-BIGG exaltrice that 9 modifien diales projection Hotel all it action of a regulation Initiates for securate Pomas Investmental becambage will be Unio Prella dista usu la exemption of the less removembles. per ta mismil y a to ancho. Etimine assembles you ps (65) and (60) by (60) an way a lone with now w question per un acture por outside la

2 filterace upo e es una ulla contrapita introcuité un su durante if us minorités l'action lactific des misses de l'action lactification per établic en una constituée in par établic et des cuchirodes de meite de clivas en una sarien Salice in éclivalle et ajorcapaçage de l'action d

1 (1) (1(1) 11) (1(1) 12) (1(1) 12) (1(1) 12) (1(1) 13) (1(1) 14) (1(1) 14) (1(1) 14) (1(1) 14) (1(1) 14)

y sign soltenndisko 5 minatos más, removiendo a menudo Metare la propuración del fungo y reguliza assiluentus por enionas. Sassinoso dua sally purpiento al guassi

A heaspine la riterchi de la cebulla y la pulpa de immale ceservada de la dely retritova hieo para merciar las sugredientes Rellene los tomates a los numentos con cata prepuración. Lifactor losto abtenses la parte superior de los mismos. Vierra cuchatula del juno de

cuchstula del jugo de jornar reservado sebje el al las Vilaja soli romaica con la printe que corio anteriormenti

5 Pride tos aterates e los peruentes con un poco de acinte de nitro. Despunga las particular de nitro. Despunga las peruentes en una facente vefractura, ciàrrolos un poco con papel de aluminir y hundedos 70 entatals.

Francapragio este perapo, incorpore los tontases y horpécias 10 minutas más, hasta que estén cocidos.



Rente ta pulpe del nomae e pungala en un han. Escatrata para separaria del 1960.



Recuete un parei la bare de les prementos



na rebulla et apre el preguno de Amontorio amanta are piñanes y usa pusus



Rocce нез принавет нем поточным sellence sem una nubassada de mejo de tromate

Arrox al estalo cagna

TO UN COME AND ON THE AT AN AD THE AT THE AT AN AD AN AD AN AD THE

tempt to preparational 35 minutes De nigro de lasci espira-45 infinitive

Раги 6 регычны



I the nie in maniequella au uliu oderota de linar resado Agregio has diallas e all If achacithe a mina into a esaper Renegación - moscellos tell Profilecte - Ill mether from gar are sarrate by the firm has ren in dolume flast a chemical and the sta I Affini be atgardible to Bolli in annual recentle and superota Sillineae die inta complete adshagation grunnies a on on organism on an tar from alle as the major for the cure rate visal regian

in Iffilials recible incorpora-C. HUS INCUTOR BY DWG e-ft picks of alters or morbies in expectasive injection ceball, en poly. Regula vahelf dissails in materi

60 g de mantegadila Lardentia, financessa picada 2 divintes de sin-I pindento conte, en dutos I telle de ogjet, en dudere 180 g de tilgadilles de palle, picudos 250 g de cume pacada de cerda 3 cucharadas de mars

OALTER THE HIR HARD

de polla en poba-

a confurmilla de aju-

on polyn

I doctornillas de caldo

circhiminilità de Tahanco

3 Annual of the deoolla in the electronic into a ully so an arm namento de alc 4 apontes orner - Indica Stellado Baryat again of each of the the St. alt. insignifica-Note the pre-scale apperior alterate tack again Julian en inn andra de Sale fellow stream hands as catacinte in a circlas toas

I cuebarradita de esbatia en polto V₂ cucharadita de higathe translike second V_L contraradita de piopiespio 'in cucharadita de piujente pegra makingrada ¹/₂ conformalita de prodente de l'ayepa V₄ cucharadita de oregona **Heem** 2 facto de arrec de graco.

A meny de calda de pulla

LOUIS TO

has subject the minutes. Іпеча цис преры вісні quede di alot ellara para arrigia, lleges, que marse flering a president of the accordingar acturer etprocess de one sus El logis Not a new payente pur tr qui tebe a te et illigadi. a Heartpulass, 1 shee on Suliden de mijner interaffect a up tala con to gaunac de Invini

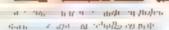


advisors at month graphs ingregate to retroffs. ark i panteren v i ague



And a great and the death of the party of the second feature or ground in our storen







Cata bremayer is write through from times over iawire forten de enter anollana varigia a garena







Dulces postres de arroz

A la mayoria de nosotros el arroz con leche nos evoca la infancio, aquellos asados de los domingos en los que este postre se cocinaba en la parte inferior del borno, bajo la carne y las verduras.

Arroz con leche tremoso

Precaliente el borno o 50 °C. Emprese pos latente refractatità con una espacolara de 1 dires e sotrodizada en tas moide de borno medio fieno con agua. Lave 1/1 tasa de arros do grano carto. Escurrado y mêzelelo en la fuente con o torno de leche estera. 2 enchuradas de articur extradires y cuchuradas de articur extradires y cuchuradas de articur extradires y cuchuradas de escura de vainillo y otra

de reliadora de limón.
Remueva bien a cubrair
con una capadera o popel de
alumbala. Hurndelo de 202
a Vijaga, cernomenda 1 o 4
veces durante la eneción.
Retire la capa superior de
anta, pruebe el artos para
comprobar si está cuando y
agregue 3 cucharnéas de nato
liquida. Sievalo ubba o liría
esta comprota de frujas.
Paro a ó o persantas

Property up our shortest so the six the six of the six six of the six of the

Arroz kheer

Propa en remojo e inza de artist hasimal de granditargo de agua durante. 30 minutes y escurvalo. En una cucerola grande de fondo patudo, pango biros de feshe entera y fi valena de curdamomo machacadas, "léveto o ebullición. Agregue al artis, bajo el fuego y cachallo a bora. Remueva la oreparação a menido para que el artist quede termo

rpore .25 g de aziteze

Dett, a cucharada de

presidas y 3 eucharados

intendras atérielo

cmente a ebutlicido y
alis 40 ministra, hasto
ner una consestencia
cida a la de las garcas.

sudvalo a menudo para
ar que se pegue en la buse
o causarola. Retire el

samiomo Missele una gileza

intirio de aziefrin con un

intirio de aziefrin con un

Je agua v agrudgaselo a formarament, de esta comezat el ornologo. Despris um remis pullare, ornaren anti eucharada de de costo e a mespatación, el armas aban os fisio, liviagando cost un poco de da. Para 6 persona.

Aeroz con leche y almendras al estilo danes

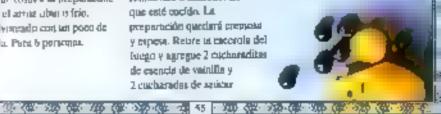
En una cocenda, vierta A tues de arros de grutio larger v Z tazha de agon fria. Stemucya y Revelo tentantenie a chullacuirt. Hierra el arrera decreate 2 minutes y excurrate. En otra cacerola, penga-2007 toxon de techo cotern. y flevela lentamente a : challición. Agreque of arrow. remučivalo v. a cunticiliumilio. bajo el fuego al minimo. Currolio 25 à 30 monditos y remnévalo a menudo, busto que esté cocido. La ргеральсійя диссілті стеррамі y espesa. Reure la escerola del Гледа у вугодне 2 фускальнийся de esencia de vainilla y 2 cucharadas de azistur.

De squierda a derecht: Arms con techt commun. Arms, three a Arms, con techt y atmendent at endo danda

extratino Phogair en un bat.

dipelo s refrigereir: Bata

() para de cata liquida y
viérculo pobre el arras publis
con a queltaradas de
risposicios prosidos y remuevo
Sievalo Irio, comado com licur
de cerezo. Para 4 porsonas-



Dulces postres de arroz

Agree cremoso

Long 1 - onta de arros de grupo distro tralo el chotto de agua frin y excurrato bien. En sins emacione, pange 1 min de teche entera y Vallary de unicar estration. Lièvelo fentamente a challicida y rumace a hasta que se haya dimelto st agricus. Incurpore esta moze al urros, boje el facility of shinlings is collected to the plantenge Accimignification Reimueva cina - 5 itantatos hand our of series said county. Improveded I have at a rate guara turno y circurso. Anada i caciniradita de esencia de Carmin Strealo. sulabble of friegen composits de frutas. Para 4 o h personas.

Arroz con leche al safiguo estilo ingles

Preculsense el horrso a 160 % Exprese con un puen de maplequille une fuente refraedura con connexiad para 7 tours. Liene la nutud de unu hundana de Битро спо адин т pongola cit el hurno. Lave 1/2 taen de arroy de grano corto y déjulo expirtir en aciextlador 10 noncion. Em non paternija de temalo possido, Here Its care de agua a configure. Affaire of himse's Appropriate Emicrofree. havin que haya abacebido el same (Propula note of street, по не резрас ил за карелово з

PER TO THE PER TO THE

Incurpore I litro de leche emera y l'eucharadina de valiadera de intent. Litrelo a chutturino sin deini de comover. Bajo of fuego af mínimo y cucasto durante 75 antiquies, removiendo de vez en cuando. Imsta que el arros este condo. Dejelo entrior 5 minutes a appropue My tues de nata espesa, 3 versas de Buevo y 2 o 3 englyaroday de syncar cauralisto, al gusto Hais. 3 daries de finesso en un best рединае вимо почи ция essen a punto de mese Vaccisins our wavided solve-

20-20-02-02-20-02-20-02-20-02-20-02-20-02-20-

De Icquienda u derecha Acres cremous, Attal conleade at analysis exploringles. v Crema de arrers ni hovro

. ovor Pengn in Swente - invide la bindeja. Hamas el arrez durante o comutes, tessas que la Their cate lineramente odn Cubrula con papel de пітне в русміції ја сосмор cante 40 6 45 minutes mas a que este principlenta La provincidad com avante stas valo tibici, amimpadado ota. Para 4 6 6 persistas.

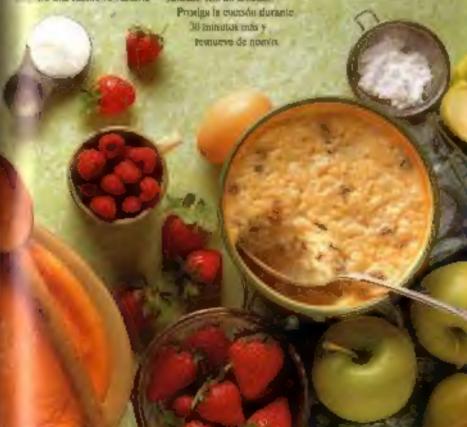
Th. 102-100-100-100-100-1

Cremu de arroz al horse

To 064 a oresold is steps nise onto fluoric refructurio. con una expacidad de Unino com manteuvilla derresida e intendúzuala en una bandeja the borne merito benu rong surus. Pennen I husa de arrust. cocado y Vencherados de sufficient Concessail en le toente refructama Mezca-3 hugens peco balados. 21/5 lavos de leche cittore. I sucharmitta de esencia de vastinia y) coefuntació de azikine entrafine Vierta in preparation where of across y igt militates. Homeely sharafte XI minutos y remuévalo concuidado aun un cenddot.

(St. to deseat expoly oree to urperficie con miese moscada miliada). Horses el neser servis 20 minutes, havia one in grena esté consissente. Sirvato utito o Iniv. Para 4 pencinas Note 4 encharadas de arrescrudo equivalen a I haza de coesio. Esc pinto puede propuntive cun private de granis CUITAL OLIATED

1-012-030-03-03-03-03-0



THE CONTROL OF THE CO

CR -- CR --

Value of the Six - Six -

Arroz negro con leche

Tempo de preparación: 16 minutos + ши висће си герово l'ieutpo de succeite 40 palpottes

Рага 6-8 региораз-



2 taras de arroz negro 3 lengton francom de paralysis.

I tuans de leche de esco-N) y de action de palena, escillando.

3 cacharadas de noiçar extraffeo. crema de cricia, para recreir mange carriedo en gajos o papaya, para servir

Ponga el grass en un bal grunde de crisial a coramico y conrato con ugua. Dejeto en rempio 8 horas como minimis o toda una nache. Eschrealo y pongalo en una escureda con 4 tazas de apua-

Llevelo lentamente a elsuitición, temovicido a тепиво у спетию в Гредо letta 20 minutos, hasta que esté tiernis Facquente. 2 Pase his dedos por las hojas de pondano paro desenreducios y átelas en un nucks. En uen cacernia grupde de fondo pesado, culiente la lecke de coco lasia que este a punto de hezvir. Agreque el nauças de palma, el azucar egerafino y lips hojas de natidamo Remarvalo hasta que se hayan disin holos dos tipos de azocar. 3. Incorpore all arros a la cacerola y cuevalo, resporten-Bar. 3 of a minutes, sin que hiervn. Apague el fuego, tape la cacerola y deje repenar dysanje 15 minujas para gje absurba us subures. Refine fas bojas de punibano. Sievalo Obto con crema de core y avaigne a againm ob excep-Conservacion Ls mejor cisnsumiy este plain

ingredial america.

Sugerencia Si es necessarist.

en tigar de utilizar hojas, use Leucharmenta de escucia de papilano. Las bisins lisas y langua del gundami se machinean y strven pamo condimento en muchos postres tailandeses. Se venden frescus, enogeladas, secas o en forma de esencia. о рама. 5і по еврцепил hojas de pandansi, diffice I encharadito de esenção de Varailla. Este plato lantmen resulta delicioso si se acompails son fruis frequest fresca, como plazano, pina o

Note Pocuntrara el arrose negro, el articor de palma y las hojas de pandansi en establecimientos de productos assisticas.





Parede marcharar el azurar de palma, pera es más l'acid eadlurles com un railador de questo



Dependantas en remitto direntir ann am he Engineralis bien-



- correde in bugas Descar de Jigtalatia y dielas ord-modes



Countries of arrest have advorbate by advocaterare has happy quies de servirla.



Arroz emperatriz

Liempo de prepiosación 45 admirtes + refrigeración The most de goarain. Linear

Pare 6-16 personals



1. Unite gon acette un umide decorativo con capacidad para 5 tazns. Ponga ci arroz en mucacerola com 2 saras de aguabin Lievelo tempremente a ebullición, cuezato 2 enentos 4 escursalo Vaelva a poner el arror en la excerola inntri coll la teche y la esencia de vumilla. Remacva constantepente y cuesalo a luego tento durante 25 minutos, o hista que el arros este finno y luya. absorbido la jeche Cuando gen exce coliciare, eliado el azuent y la montequella. Tapelo y depelo entrim-Dispanga In fruta escarchada en un hot, uffadu el Kitselt v dejelg en remejo.

2 Para propurer la cromo inglesse Vierta 2 datcharactus the agua eo um bot refractario pequeño, esperza la gelatina y pionga el bol sabre un recipiente con nella callente basiaque se disselva. En un bat eranda, buta las venus de huevo, el acucar y la feculo de may he to que la preparation prosente un color claro y esté. espesa. En una carerola, rationte la leche hasta que estia jeanto de ghallación. Vierta

Its taxa de arress de grana corto 2 turns de leche 1/2 carchamidita de escucia de valuitio. 3 cucliaradas de articar. extrafina Ni e de mantequilla 125 g de bruin escurcio da variada, en tropos 2 cocharadas de Kinch

Crema Inglesa I cuchurada de gelidira 4 removide lucero

3 cuclouradas de azácur entire Resi I cucharoulita de fécula the whole I turn de leche 300 mi de nata bquida

Sajag de alhaeiengur 125 p de orejones 2 curburados de Kirych Liú I cuelturadas de naticur extraflian

la leche en la proparación unterior sin dejar de basir y pêngalo indo de auevo en la cinterela. Bain a fuego lento. finita que se espera y obtenea una cremp fina, de manera que al Introducit ell ella el necesso de ena cuchara, este so empaño de ann capa fina-(no caliente en escaso la creets in their glar away? Incorpore la gelatina dista lta-Tapcio y dejelo entras un PUCTI-

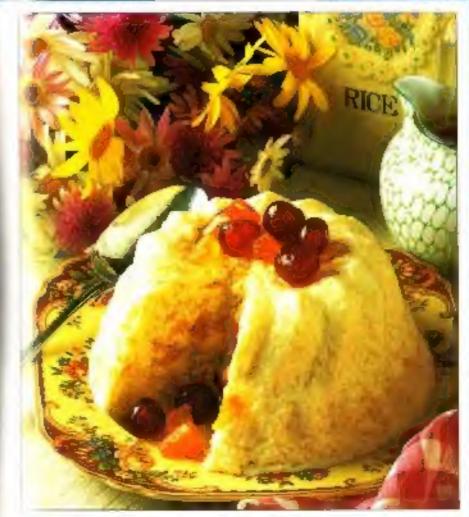
3 Una vez fries, messle el arroy con la crema. Bata la nata lusta que este a punto de nove. Con custado, mente la fruta y la nata con al arroz. Paselo al mede engresado y nlise in superficie. Tapelo y descipen et inguntipa sonas horas, hasta que esto consistente. Desmaldelis en tum fuente y stryalo con la calsa de abarricoques.

Contracts into the cold fire and three city tests of 60 to all three city tests and the city and

4 Para preparar la salas de allieriengoen. Panza les organes en una euceralapequena y cubrates con agua-Dejetos ce remojo 30 minutos. A communición, ruezales a fuego legio darante 10 minutes, hasfa que estén tierous Esciptulia y reserve el liquido Déjelos enfriar pásalos por uma piendora y añada el liguido reservado. hasta que la solsa esté consistence Affada Kiesch y agucar at gusto.

Consurvacion Se conservo. rapado en el (rigorifico lusta 3 sligs

Sugerenda En lugar de Kersch, nuede utilizar Grand Mornier ii Cointredu-Council Para despotato el pastel, isame cale an momento en agua catiente, séquelo y dête la vueltu sohre una fuente de seron.





- Les el mens esté noma y hava absorbato. orche, incorpore of agricur's la mantequalla-



Calicute in leche a virenda en la mezelle de los fraccess site deput de busin

CH CO CH CO CH CO CH

Arroz dulce al estilo tailandés

(\$1 - \$1) (\$2 - \$2) (\$3 - \$2) (\$3 - \$2) (\$3 - \$2) (\$3 - \$2) (\$3 - \$3) (\$3 - \$3) (\$3 - \$3) (\$3 - \$3) (\$3 - \$3)

Tempo de preparación: 15 minutes + I noche en remojn Tiempo de coccióiu. 1 horn

Рага 6-8 регинцы



11/2 tame de arros. glatinese 11/4 tausa de leche de cuen lés taxa de azúcar extention frata trapical, para servir

Coherrupa I tius de cocu rallado Ve turn de leche de coco. CH He He e 90 q de articur de palma, rellado

Ponga el pryos en un bat de costal grande y cubrato con agua Dejelo en remoso Shorte o toda una nistre vi

escurrato. Forre una bundeja de lturno de 3/1 s 3/1 cm pocoprolunds son papel parafiliade, salagando los des extremos larges. Force upa cestu Data coccide al vapor de hambo scip papel parafinsalo. 2 Extremely of arroy on is trase de la cesta, tápela y pringala solve un wisk. Liene et wok hasta la critud com agua hirmender Corra el arrive ditrante 45 (r 9) minutos, o hasta que los granos estenthronis. Charles sea necesario. añada mas agun ol wok. 3 Fonga el arror, la lotta de

enen y el azucar en apu encerolo grande de fundo pesado. Remocya los ingredients 10 minutes tuçuo idato, hasta que se baynabsorbacio soda ja jeche. Pase la attevata o lo handeja de barran y alise la superficie. Reservelo para que « entos y time consistencia

4. Para propuese la coloritorio Propa et coco rallada en un bol pequeno y marcielo con la leche de ence Reservelo En

ana cacerola pequeña, pempa el avocar de polmo y 3 cuchaquados de aegua y respuevalo hosta que se huya disuelto el azucar y el almibur empiece a espeuir (de 3 n 5 minutos). Incorpore of coco y saga remsiviendo hastiji que los ingredientes estén bienmetelados. Tape la meseta y deje que se enfrie. Ennemia la cobertura sobre la base de arran (o strvalu por separado). Content of coadrades of combox y sirvilo. Resulta deficiose assuapartado de tranafresuz-

Conservación Es mejor consumiy esse plato el mismo dia, o temperorum ambiente. Para extiar que quede demassado consistente y pserda su sabar, no io ponga en el bigavilico

Note Encontrain di arvazglutinosa y el ardear de palma en establecimsentas de allamotación asidticas Fl gracial puede tallarse facilitizate, o bein machiname un pesco con un rostillo



Force la cesta de bamba con panel prostinado y dispense of arrow engine.



Pouga la coma estrama de un non rendre lleno con agesta francismino.





a via la Biezeki de arros en la handeja formila lise la supregiere.



Calterne el acuteur de pubita y el agua en una cacernia. A contamución, añada el cues vallado.